



ΤΟ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟ  
ΤΟΥ ΜΕΛΛΟΝΤΟΣ  
ΚΑΙ Η  
ΜΕΤΕΞΕΛΙΞΗ ΤΟΥ

σελ. 2

ΤΕΧΝΙΚΗ POOLISH  
ΚΑΙ Η  
ΑΡΤΟΠΟΙΗΣΗ ΜΕ  
ΠΡΟ-ΩΡΙΜΑΣΜΕΝΕΣ  
ΖΥΜΕΣ

σελ. 8

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ  
ΤΟΥ ΖΩΝΤΑΝΟΥ  
ΠΡΟΖΥΜΙΟΥ  
CRÈME DE LEVAIN  
ΑΓΡΙΟΣΙΤΑΡΟ

σελ. 13

# Το αρτοποιείο του μέλλοντος και η μετεξέλιξή του

Άρθρο: Κώστας Βαθιώτης  
Σύμβουλος Marketing Lesaffre Ελλάς  
Ακαδημαϊκός Διευθυντής Marketing ISBS Business School



Οι εξελίξεις στα αρτοποιεία είναι ραγδαίες και οι αλλαγές που παρουσιάζονται στο περιβάλλον πραγματικά ταχύτατες. Μόλις την τελευταία τριετία συνέβησαν μεγάλες αλλαγές που μας επηρέασαν όλους, όπως η αύξηση της ενέργειας, η υγειονομική κρίση, η δυσμενής κατάσταση στην Ουκρανία, η αύξηση του

πληθωρισμού. Στο μέλλον προβλέπεται να υπάρχουν συνεχείς αλλαγές που θα επηρεάζουν σαφέστατα και το αρτοποιείο. Μία άλλη μεγάλη παράμετρος που θα επηρεάσει το μέλλον των αρτοποιιών είναι το ζήτημα του εργατικού καθώς ολοένα και λιγότεροι νέοι ενδιαφέρονται να γίνουν αρτεργάτες, οι σχολές που υπάρχουν για



την αρτοποιία δυστυχώς δεν τροφοδοτούν με εργατικό προσωπικό τα καταστήματα και το προσωπικό είναι κυρίως μη εξειδικευμένο με ελάχιστη γνώση και κουλτούρα γύρω από το ελληνικό ψωμί. Αυτό σε αντιδιαστολή με τη ζήτηση, η οποία αναγκάζει το αρτοποιείο να χρειάζεται μεγαλύτερη ποικιλία προϊόντων, δημιουργεί σοβαρό ζήτημα παραγωγής και θα δημιουργήσει ακόμα μεγαλύτερο πρόβλημα στο μέλλον. Αυτό σημαίνει ότι το αρτοποιείο θα πρέπει να μετακινήσει μεγάλο μέρος της εργασίας του από την νύχτα στην ημέρα. Ένα άλλο ζήτημα που παρουσιάζεται και που πρέπει το αρτοποιείο του αύριο να το αντιμετωπίσει είναι ο ανταγωνισμός από τα supermarkets. Κυρίως ο νεαρός Έλληνας

καταναλωτής δεν ενδιαφέρεται ιδιαίτερα για την διαφορά μεταξύ του ψωμιού που πωλείται στα supermarkets και του ψωμιού που πωλείται στα αρτοποιεία. Επιπλέον, η ποικιλία και η ποιότητα στα supermarkets έχει ανέβει αισθητά τα τελευταία χρόνια. Η τελευταία και η κυριότερη παράμετρος που θα επηρεάσει το αύριο και θα πρέπει τα αρτοποιεία να λάβουν σοβαρά υπόψη αφορά τις αλλαγές στην καταναλωτική συμπεριφορά. Η πρώτη τεράστια αλλαγή που παρατηρείται είναι ότι ο καταναλωτής αγοράζει το ψωμί από ευχαρίστηση. Πάνω από το 84% των καταναλωτών τρώνε το ψωμί ως συνοδευτικό φαγητού και τους αρέσει ως τροφή, ενώ το 82% των καταναλωτών το θεωρεί ισορ-



ροπημένη διατροφή, ταυτόχρονα μόνο το 30% τρώει το ψωμί από ανάγκη, έτσι ουσιαστικά **ο καταναλωτής αγοράζει το ψωμί που του αρέσει και δεν το αγοράζει για να χορτάσει.**

Μία ακόμη αλλαγή στην καταναλωτική συμπεριφορά είναι ότι πλέον οι καταναλωτές μπαίνουν στο φούρνο δύο φορές κατά μέσο όρο την εβδομάδα, ενώ μόνο 2 στους 10 μπαίνουν κάθε μέρα. Τα σημαντικά κριτήρια επιλογής για το ψωμί είναι: **γεύση, υγεία, απόλαυση, εμφάνιση, ευχαρίστηση. Οι καταναλωτές δεν αγοράζουν για να χορτάσουν και είναι διατεθειμένοι να πληρώσουν επιπλέον για το ψωμί που πιστεύουν ότι αξίζει να αγοράσουν.**

Τα παρακάτω γενικά στοιχεία κατανάλωσης επηρεάζουν και την κατανάλωση ψωμιού:

- Χαμηλό ενδιαφέρον αγοράς (αγοράζω ψωμί από το πρώτο διαθέσιμο κατάστημα που είναι κοντά μου).

- Η αγορά έτοιμου φαγητού αντί για παρασκευή του στο σπίτι επηρεάζει και την ποσότητα αγοράς ψωμιού.

- Τα τελευταία 20 χρόνια η μέση κατά κεφαλή κατανάλωση ψωμιού στην Ελλάδα είναι περίπου 160 γρ. την ημέρα, αλλά αυτό που παρατηρείται πλέον είναι η μετακίνηση από το κλασικό ψωμί στα snacks, όπως πίτες κρουασάν πρωινά κλπ.

### Στο αρτοποιείο υπάρχουν δύο βασικές κατηγορίες πελατών:

- **Παραδοσιακοί:** Αυτοί οι πελάτες έρχονται συνήθως το πρωί, σχεδόν κάθε μέρα, αγοράζοντας τα κλασικά παραδοσιακά ψωμιά. Συνήθως αγοράζουν το ίδιο ψωμί κάθε μέρα, δεν παρασύρονται σε ευκαιριακές αγορές και αγοράζουν τα απαραίτητα. Είναι οι πελάτες που μπαίνουν χρόνια στο αρτοποιείο και συνήθως είναι μεγαλύτερης ηλικίας.

- **Μοντέρνοι:** Είναι αυτοί που έρχονται κάθε δεύτερη με τρίτη μέρα, συνήθως πιο αργά το πρωί (μετά τις 10:00), θέλουν ποιοτικά ψωμιά, αγοράζουν και συνοδευτικά προϊόντα, δεν ενδιαφέρονται για φτηνά προϊόντα και αγοράζουν αυτό που πιστεύουν ότι είναι το καλύτερο για την οικογένειά τους. Το αρτοποιείο του αύριο θα πρέπει να επενδύσει σε αυτή την κατηγορία πελατών γιατί αποτελεί και την σημαντικότερη πηγή εσόδων του. Άρα θα πρέπει να αναμορφώσει το αρτοποιείο για να εξυπηρετήσει αυτή την κατηγορία τόσο από πλευράς ποικιλίας προϊόντων όσο και από πλευ-

ράς σάλας πώλησης.

Ένα τελευταίο στοιχείο στην καταναλωτική συμπεριφορά είναι ότι ο Έλληνας για το ψωμί είναι διατεθειμένος να ξοδέψει χρήματα. Χαρακτηριστικά στην έρευνα που διεξήγαγε η Lesaffre Ελλάς το 35% δήλωσε ότι είναι διατεθειμένοι να πληρώσουν πάνω από 0,20€ παραπάνω για μία φρατζόλα 350 γρ. για να αγοράσουν ένα προζυμένιο ψωμί από ένα αντίστοιχο απλό. Είναι ξεκάθαρο ότι το αρτοποιείο θα πρέπει να παράγει μία ποικιλία διαφορετικών ψωμιών η οποία καταρχήν να ικανοποιεί τις αγοραστικές απαιτήσεις του σύγχρονου Έλληνα και κατά δεύτερον να έχει και διαφορετική γκάμα τιμών έτσι ώστε ένα μεγάλο κομμάτι της κατανάλωσης να το μετακυλήσει σε premium ψωμιά τα οποία έχουν και πολύ μεγαλύτερη κερδοφορία. Με αυτό τον τρόπο θα καταφέρει να επιβιώσει τα επόμενα χρόνια, για τα αρτοποιεία που θα εξακολουθήσουν να παράγουν μόνο τα κλασικά παραδοσιακά ψωμιά οι ευκαιρίες επιβίωσης για το μέλλον είναι δυστυχώς μειωμένες.

## Ποιες είναι λοιπόν οι αλλαγές στις οποίες πρέπει να προσαρμοστούν τα αρτοποιεία για να έχουν για να έχουν ανάπτυξη στο μέλλον;

### α) Αλλαγή της νοοτροπίας παραγωγής αλλά και παραγωγικών διαδικασιών.

Το αρτοποιείο του αύριο θα πρέπει να διαθέτει φρέσκο ζεστό ψωμί καθ' όλη τη διάρκεια της ημέρας. Αυτό σημαίνει θα πρέπει να χρησιμοποιήσει νέες τεχνικές αρτοποίησης όπως την τεχνική αργής ωρίμανσης, τεχνική Poolish, και την τεχνική

της διπλής έψησης.

Ο στόχος είναι να ψήνει ψωμί καθ' όλη τη διάρκεια της ημέρας ανάλογα με τη ζήτηση (μείωση φύρας) και το ψωμί να είναι ζεστό την ώρα που το παίρνει ο πελάτης. Η Lesaffre διαθέτει την τεχνογνωσία που μπορεί να βοηθήσει τα αρτοποιεία σε αυτόν τον τομέα.

**β) Διαφοροποίηση στα προϊόντα**

Ένα άλλο χαρακτηριστικό είναι να δημιουργήσετε ψωμιά με την προσωπικότητα και τον χαρακτήρα του φούρνου σας. Το στοιχείο της διαφοροποίησης είναι ένα βασικό εργαλείο που θα πρέπει να χρησιμοποιεί ο αρτοποιός του αύριο. Δημιουργήστε ψωμιά τα οποία μπορεί να τα βρει μόνο σε σας!

brunch τα οποία και ο αρτοποιός θα πρέπει να μάθει να παράγει. Μία γρήγορη αναζήτηση στο internet θα δείτε τις καταναλωτικές τάσεις των νέων. Μην ξεχνάτε ότι αυτή η κατηγορία είναι το μέλλον επιβίωσης του αρτοποιείου σας και άρα θα πρέπει να δώσετε ιδιαίτερη έμφαση στο να προσελκύσετε αυτή την κατηγορία στο κατάστημα σας.

**γ) Διεύρυνση της πελατειακής βάσης**

Η αγορά των νέων καταναλωτών αρχίζει και χάνεται από τα αρτοποιεία. Αυτό για το μέλλον αποτελεί ίσως το μεγαλύτερο κίνδυνο για τον κλάδο της βιοτεχνικής αρτοποιίας.

Το κάθε μαγαζί θα πρέπει να δημιουργήσει μία γκάμα προϊόντων (ψωμιών και snacks) τα οποία να απευθύνονται σε νεαρούς καταναλωτές (μέχρι 35-40 ετών). Σύμφωνα με την έρευνα μας είναι οι καταναλωτές που θέλουν στα ψωμιά τους τρία βασικά χαρακτηριστικά: Ψωμιά που είναι μαλακά, με λεπτή κόρα, και να είναι κομμένα σε φέτες και σε αυτό τον τομέα η Lesaffre διαθέτει λύση με την Τεχνική Zavarika.

Επίσης, θέλουν νέου τύπου πρωινό και

**δ) Διεύρυνση της γκάμας ψωμιών αλλά και τιμών**

Με βάση τις καταναλωτικές τάσεις οι Έλληνες πλέον θέλουν διαφορετικά ψωμιά, μεγαλύτερη ποικιλία και εναλλαγή στο ψωμί το οποίο τρώνε. Το αρτοποιείο θα πρέπει να προσαρμοστεί σε αυτή την αλλαγή. Δυστυχώς αυτό σημαίνει μικρότερες παραγωγές, περισσότερα ζυμάρια κάτι το οποίο δυσκολεύει το αρτοποιείο όσον αφορά την παραγωγή, ωστόσο ο καταναλωτής είναι αυτός που δείχνει τι θα πρέπει να παράγει το αρτοποιείο και όχι η ευκολία της παραγωγής. Γι' αυτό θα πρέπει να αυξηθεί η ποικιλία των προϊόντων που παράγει το αρτοποιείο και εννοείται ότι τα νέα αυτά ψωμιά θα πρέπει να έχουν premium χαρακτηριστικά άρα και



να πωλούνται σε υψηλότερη τιμή. Ένα κλασικό παράδειγμα είναι να έχετε ένα κλασικό χωριάτικο και ένα ανώτερο χωριάτικο με προζύμι το οποίο θα πωλείται πιο ακριβά. Οι μελέτες μας έχουν δείξει ότι εάν μεταφέρετε τη μισή σας παραγωγή από κλασικό χωριάτικο σε χωριάτικο με προζύμι, με 20 λεπτά παραπάνω στη τιμή θα κερδίσετε διπλάσια χρήματα.

**ε) Περισσότερο marketing στα καταστήματα σας**

Το marketing πλέον πρέπει να μπει ενεργά μέσα στο κατάστημα σας, θα πρέπει να εκμεταλλευτείτε περισσότερο τη σάλα πώλησης δημιουργώντας ζώνες ευκαιριακών και αναγκαίων αγορών. Επίσης θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε περισσότερα εργαλεία ενημέρωσης για τον πελάτη, όπως αφίσες,

δείκτες ραφιού, δείγματα, stand πώλησης, φυλλάδια κλπ.

Εμείς στην Lesaffre για τα νέα μας προϊόντα δημιουργούμε και ένα πακέτο εργαλείων in-store marketing, το οποίο και το προσφέρουμε δωρεάν σε όποιον αρτοποιό το ζητήσει. Θα πρέπει για τα ανώτερα ψωμιά σας να δημιουργήσετε ένα story telling, για να δώσετε μεγαλύτερη αξία στο προϊόν.

Τέλος, οι πωλητές/τριες θα πρέπει να έχουν καλή εκπαίδευση των προϊόντων σας, αναφορικά με τις ιδιότητες και τα χαρακτηριστικά όσο και για το story telling.

Αυτές είναι ορισμένες από τις αλλαγές που θα πρέπει να γίνουν στα αρτοποιεία ώστε να ακολουθούν τις νέες τάσεις και ανάγκες των καταναλωτών προσφέροντας τα καλύτερα προϊόντα.



## ΤΕΧΝΙΚΗ POOLISH & Η ΑΡΤΟΠΟΙΗΣΗ ΜΕ ΠΡΟ-ΩΡΙΜΑΣΜΕΝΕΣ ΖΥΜΕΣ

**Άρθρο: Απόστολος Σιδηρόπουλος**  
Τεχνικός Σύμβουλος Αρτοποιίας Lesaffre Ελλάς  
Εκπαιδευτικός ΕΠΙ.Σ ΟΑΕΔ

...Ένα Poolish μπορεί να δημιουργηθεί χρησιμοποιώντας για εκκινητή (starter) ένα ποσοστό μαγιάς ή ακόμη καλύτερα ένα ζωντανό προζύμι πλούσιο σε γαλακτικά βακτήρια όπως το νέο Crème de Levain Όλυρα/Αγριοσίταρο....

Σε αντίθεση με μια απευθείας παραγωγική διαδικασία, στην οποία όλα τα συστατικά για το τελικό ζυμάρι μπαίνουν ταυτόχρονα για ζύμωση, το ψωμί που παρασκευάζεται με την τεχνική του Poolish αναμιγνύεται σε δύο στάδια: ένα μέρος της ζύμης προετοιμάζεται εκ των προτέρων, συ-

νήθως 10-18 ώρες πριν και αφήνεται να ωριμάσει. Στη συνέχεια, αφού έχει ενεργοποιηθεί και φουσκώσει, πλούσιο πλέον σε οξέα και βακτήρια, ενσωματώνεται με τα υπόλοιπα συστατικά (αλεύρι, νερό, αλάτι και μαγιά) δημιουργώντας έτσι το τελικό ζυμάρι. Έπειτα, η ζύμη ξεκουράζε-

ται για πρώτη φορά σε έναν περιέκτη ή δοχείο, προτού διαμορφωθεί σε τελικά προϊόντα.

Ένα Poolish μπορεί να δημιουργηθεί χρησιμοποιώντας για εκκινητή (starter) ένα ποσοστό μαγιάς ή ακόμη καλύτερα ένα ζωντανό προζύμι πλούσιο σε γαλακτικά βακτήρια όπως το νέο Crème de Levain Όλυρα/Αγριοσίταρο.

Όπως και άλλες τεχνικές γνωστές ως "Preferments" οι οποίες βασίζονται σε προ-ωριμασμένες ζύμες (Sponge, Biga, Pate Fermentee) έτσι και το Poolish έχει τη δική του ιστορία. Οι πρώτες μη τεκμηριωμένες θεωρίες τοποθετούνται περίπου το 1840 όπου το Poolish ξεκίνησε να χρησιμοποιείται σαν τεχνική από αρτοποιούς στην Πολωνία, με σκοπό να ενεργοποιούν την μαγιά εκείνη την εποχή για μεγαλύτερη ασφάλεια. Μετέπειτα η συγκεκριμένη τεχνική άρχισε να διαδίδεται όλο και περισσότερο. Το 1920 την ασκούσαν ήδη πολλοί αρτοποιοί στην Γαλλία ώστε να παράγουν αρκετά από τα προϊόντα τους με κυριότερο το Pain Viennois, στο οποίο το Poolish προσέδιδε ένα μαλακότερο και πιο αφράτο αποτέλεσμα.

### Πως γίνεται η τεχνική Poolish;

Για το Poolish παίρνουμε ένα μέρος των συνολικών συστατικών της συνταγής, τα αναμιγνύουμε και τα αφήνουμε να ωριμάσουν για αρκετές ώρες. Τα υλικά που χρησιμοποιούνται είναι: αλεύρι, νερό, ζωντανό προζύμι και ένα μικρό ποσοστό αλατιού. Συνήθίζεται να χιζουμε ένα Poolish έχοντας πάρει το 20-30% των συνολικών αλεύρων της συνταγής, δημιουργώντας έναν χυλό με 100-120% ενυδάτωση (όσο αλεύρι, άλλο τόσο νερό). Ο άγριος σακχαρομύκητας και τα βακτήρια που περιέχει το νέο ζωντανό προζύμι Crème de Levain Όλυρα/Αγριοσίταρο θα εργαστούν ώστε να εκκινήσει η διαδικασία της ζύμωσης, με τις ώρες ωρίμανσης να διαφέρουν ανά επο-



χή και να εξαρτώνται από την θερμοκρασία που υπάρχει στο χώρο, μιας και το Poolish είναι ένα προζύμι που ωριμάζει «φυσικά». Οι συνήθεις χρόνοι κυμαίνονται από 10 έως 18 ώρες. Το καλοκαίρι το προζύμι είναι έτοιμο προς χρήση σε σχετικά σύντομο χρονικό διάστημα, ενώ τον χειμώνα η ωρίμανση διαρκεί κάποιες παραπάνω ώρες. Αυτός ο κύκλος της ωρίμανσης του χυλού μπορεί να διακοπεί στις 6-7 ώρες και το προζύμι



να τοποθετηθεί σε ένα ψυγείο-συντήρηση θερμοκρασίας 5-6°C με σκοπό να αποθηκευτεί και να συντηρηθεί έως 48 ώρες και να είναι έτοιμο προς χρήση.

**Παράδειγμα:** προετοιμασία χυλού το Σάββατο, για χρήση τη Δευτέρα πρωί. Αφού το αφήσουμε κάποιες ώρες ώστε να εκκινήσει, το τοποθετούμε σε χαμηλότερη θερμοκρασία, επιβραδύνουμε τη δράση του και επεκτείνουμε την ωρίμανση του. Όπως ακριβώς και στον ανθρώπινο οργανισμό, όπου το νερό αποτελεί αναγκαίο συστατικό για την υγεία και την καλή λειτουργία του, το ίδιο συμβαίνει και με το προζύμι. Τα βακτήρια μας δείχνουν πως σε περιβάλλοντα με υψηλή υδατική παρουσία πλούσια σε νερό όπως το Poolish, αναπτύσσονται εξαιρετικά και προσφέρουν στο τελικό προϊόν πλούσιο άρωμα με έντονη όξινη

γεύση, καθώς και πολύ καλό τίναγμα μετά την είσοδο των ζυμαριών στον φούρνο.

#### Τα οφέλη του Poolish στο τελικό προϊόν

Από την χρήση μιας προ ωριμασμένης ζύμης όπως το Poolish προκύπτουν κάποια αξιοσημείωτα πλεονεκτήματα που πρέπει να αναφερθούν:

- Η δομή της ζύμης ενισχύεται. Χαρακτηριστικό του Poolish είναι η ανάπτυξη οξύτητας ως αποτέλεσμα της δραστηριότητας ζύμωσης και αυτή η οξύτητα έχει ενισχυτική επίδραση στη δομή της γλουτένης.
- Ανώτερη και διαφοροποιημένη γεύση. Τα ψωμιά που παρασκευάζονται με Poolish έχουν ένα φινό άρωμα σιταριού, ελαφρά όξινη γεύση και ένα ευχάριστο αρωματικό προφίλ. Τα οξέα είναι



φυσικά παράγωγα του προζυμιού και συμβάλουν στην ανώτερη γεύση του ψωμιού.

- Η διατηρησιμότητα βελτιώνεται. Υπάρχει άμεση σύνδεση μεταξύ της οξύτητας στο ψωμί και της διατήρησης του. Όσο χαμηλότερο είναι το pH ενός ψωμιού, δηλαδή όσο υψηλότερη είναι η οξύτητα, τόσο καλύτερη είναι η διατήρηση της ποιότητας του.
- Με τη συγκεκριμένη τεχνική πετυχαίνουμε αποτελέσματα ισάξια με της αργής ωρίμανσης, χωρίς να είναι απαραίτητος ο μηχανολογικός εξοπλισμός. Επίσης δε χρειάζεται να κατέχουμε την εμπειρία και την γνώση που απαιτεί η ωρίμανση των ζυμαριών κατά την άσκηση της τεχνικής της

αργής ωρίμανσης..

Οι πληθυσμοί σε πολλές χώρες ανά τον κόσμο έψαχναν τρόπους για να επεκτείνουν τη ζωή στα ψωμιά τους, ιδίως οι άνθρωποι στις αγροτικές περιοχές έψηναν ψωμιά μία φορά την εβδομάδα ή ακόμη και κάθε 10 ημέρες. Τα μόνα που μπορούσαν να διατηρήσουν τα ποιοτικά τους χαρακτηριστικά για πολύ μεγάλο διάστημα, ήταν τα ψωμιά με οξύτητα, δηλαδή αυτά που περιείχαν προζύμι. Έχοντας απλά στην κατοχή μας το ζυγανό προζύμι Crème de Levain Όλυρα-Αγριοσίταρο, ένα σύρμα και έναν περιέκτη με καπάκι μπορούμε να ανεβάσουμε επίπεδο ποιοτικά και τιμολογιακά μία μεγάλη γκάμα αρτοσκευασμάτων κατατάσσοντας τα πλέον στην κατηγορία των προϊόντων με προζύμι.



Ο εορτασμός μιας ιστορίας 170 χρόνων σημαίνει αναπόφευκτα να ριζούμε μια ματιά πίσω για να δούμε πόσο μακριά έχουμε φτάσει... Σημαίνει να δούμε τον αριθμό όχι μόνο των εργαζομένων μας, αλλά και των πελατών μας, των προϊόντων, των έργων μας και των χώρων...

Αλλά αυτά είναι μόνο αριθμοί. Αξιολογητέοι, φυσικά! Τι σημαίνουν όμως σε σχέση με όλες τις γενιές διευθυντών, υπαλλήλων, τεχνικών, ερευνητών, πελατών, προμηθευτών, τεχνικών αρτοποιιών και βιομηχάνων, που ακολούθησαν ο ένας τα βήματα του άλλου; Καθένας από αυτούς είχε τις δικές του φιλοδοξίες και έργα, τις δικές του αξίες και επιμονή, καθώς προσπάθησαν να χτίσουν τη Lesaffre του παρελθόντος στη Lesaffre που γνωρίζουμε σήμερα.

PLANET

*Δουλεύουμε μαζί για να θρέψουμε και να προστατεύσουμε καλύτερα τον πλανήτη.*

Η αποστολή μας είναι να μεγαλώνουμε!

Η Lesaffre είναι ένας ζωντανός οργανισμός. Το παρελθόν του μετράει εξίσου με το μέλλον του. Ό,τι έχει επιτευχθεί μέχρι στιγμής υπάρχει μόνο για τις υποσχέσεις που έχει για τα επόμενα χρόνια. Καλλιεργούμε την εταιρεία μας με τον ίδιο τρόπο που καλλιεργούμε τα στελέχη της μαγιάς μας. Με την ίδια φροντίδα, τα ίδια υψηλά πρότυπα, την ίδια επιθυμία για το καλύτερο προϊόν.

Έτσι, τα 170 χρόνια είναι ένα ορόσημο στο ταξίδι ανάπτυξης μας. Είναι μια ευκαιρία για εμάς να ενωθούμε και να θυμηθούμε το παρελθόν, ώστε να μπορέσουμε να αναπτυχθούμε και να μεταμορφώσουμε την εταιρεία μας χωρίς να χρειάζεται να γυρίσουμε την πλάτη στις ρίζες μας. Μεγαλώσαμε παραμένοντας πιστοί στο όραμα των ιδρυτών μας και χτίζοντας σε αυτό το όραμα, από γενιά σε γενιά, και εκτιμώντας όλα όσα μας έφερε η ιστορία της εταιρείας μας: τους ανθρώπους μας, τις συνεργασίες που δημιουργήσαμε, τις ανακαλύψεις μας. 170 χρόνια είναι μια ευκαιρία να κάνουμε έναν απολογισμό, με όλους όσους ήταν μαζί μας στο ταξίδι μας. Αλλά πάνω απ' όλα, είναι μια ευκαιρία να κοιτάξουμε μπροστά, να εντοπίσουμε –ίσως και να φανταστούμε– πώς θα συνεχίσουμε να εκπληρώνουμε την αποστολή μας:

## Παρουσίαση Crème De Levain Αγριοσίταρο



Η Lesaffre με την εξειδίκευση και την τεχνογνωσία της ζύμωσης σε μια διαρκή αναζήτηση νέων προζυμιών για να βοηθήσει τους αρτοποιούς να αναπτύξουν το ταλέντο και την τέχνη τους, ανέπτυξε ένα νέο ζωντανό και ενεργό προζύμι που έρχεται να συμπληρώσει το αναγνωρισμένο εδώ και πολλά χρόνια το πρώτο ζωντανό και ενεργό προζύμι στην ελληνική αγορά Crème De Levain Σίκαλης με το αντίστοιχο υγρό προζύμι από Αγριοσίταρο! Η ελληνική αγορά ζητάει ψωμιά μεσογειακά με όλα τα χαρακτηριστικά του σκληρού σίτου, έτσι τώρα έχουμε στην οικογένεια των ζωντανών και ενεργών προζυμιών ένα ακόμα φυσικό προϊόν ζύμωσης ώστε να καλύψουμε και τα χωριάτικα ψωμιά που αποτελούν και την κύρια κατηγορία στην αρτοποιία σας.

Σχεδιασμένο να εφαρμοστεί με την τεχνική Poolish/χυλό, κάνει ευκολότερη και ασφαλέστερη την παραγωγική διαδικασία με πάντα σταθερό αποτέλεσμα.

### Τι είναι το Αγριοσίταρο;

(Triticum Spelta) ποικιλία αρχέγονου σίτου που παράγεται από την 5η Χιλιετηρίδα π.χ. στην Υπερκαυκασία. Στην Ευρώπη εμφανίζεται από την εποχή του χαλκού και σήμερα επιβιώνει ως ενδημική καλλιέργεια στην κεντρική Ευρώπη, για την Lesaffre ακολουθείται βιολογική καλλιέργεια, ώστε το υγρό προζύμι Αγριοσίταρου να πιστοποιείται ως βιολογικό!

Τα γευστικά χαρακτηριστικά που προσδίδει στα ψωμιά, μετά τις σχετικές αναλύσεις είναι:



### Γευστικό Προφίλ - Sensory Analysis

- Γλυκιά βουτυρώδη Μεσογειακή γεύση
- Μαλάκη ψίχα με υγρασία, τραγανή κόρα
- Προζυμμένα γεύση χαμηλής οξύτητας



### Οφέλη και πλεονεκτήματα που προφέρει στον αρτοποιό

- Παραδοσιακή ελληνική, ήπια οξύτητα, βουτυρώδη γεύση και αρώματα που επιθυμούν οι καταναλωτές.
- Ιδανικό για αργή ωρίμανση με την μέθοδο poolish
- Έχει ζυμωτική ικανότητα και διόγκωση της ζύμης με ελάχιστη χρήση μαγιάς

- Βιολογικό πιστοποιημένο προζύμι κατάλληλο για βιολογικά προϊόντα
- Ψωμί με αρκετές μέρες διάρκεια/μεγάλη διατηρησιμότητα
- Πιστοποιείται από το LEMPA, (Laboratoire National de la Boulangerie Pâtisserie®) της Γαλλίας

### Μυστικό επιτυχίας ο χυλός

Η τεχνική Poolish που ακούγεται έντονα τα τελευταία χρόνια είναι η παραγωγή χυλού για την διαδικασία της ζύμωσης και την ανάδειξη των αρωμάτων.

### Δουλεύοντας τον χυλό

- Ανάμιξη με το χέρι ή στο μίξερ.
- Ωρίμανση 12-16 ώρες στο περιβάλλον. (Ο χρόνος της ωρίμανσης μειώνεται όταν αυξάνεται η θερμοκρασία και το αντίστροφο)
- Πρώτα αναμειγνύουμε το νερό (θερμοκρασία 30-35°C), το υγρό προζύμι Crème Αγριοσίταρο και το αλάτι (το αλάτι προστίθεται προαιρετικά)

- και τέλος προσθέτουμε το αλεύρι προοδευτικά.
- Ανακατεύουμε ώστε να γίνει πλήρη ομογενοποίηση, να μην υπάρχουν σβόλοι ούτε αλεύρι στις γωνίες έως ότου αποκτήσουμε το χυλό.
  - Για όλη τη διάρκεια της ωρίμανσης σκεπάζουμε ή κλείνουμε το δοχείο.

### Και η ευκολία μας για το Σαββατοκύριακο.

Η παραγωγή γίνεται Σάββατο μεσημέρι για Δευτέρα ξημερώματα.

Ακολουθούμε την διαδικασία ακριβώς ως έχει, αλλά το προζύμι σε χυλό μετά τις πρώτες ώρες και πριν φύγετε από το κατάστημα σας θα μπει στο ψυγείο.

Την Δευτέρα δεν χρειάζεται ξεπάγωμα, θα μπει απευθείας στο ζυμάρι της συνταγής, στην περίπτωση αυτή αυξάνουμε λίγο την ποσότητα μαγιάς ή τον χρόνο της στόφας.

**Για την παραγωγή του χυλού ένα ειδικό δοχείο με τη συνταγή και τις οδηγίες δίνεται μαζί με την αγορά του πρώτου προζυμιού Αγριοσίταρου.**



### Βοηθήματα πώλησης

Η Lesaffre έχοντας πάντα ως κύριο άξονα την δημιουργική σχέση με τον αρτοποιό προσφέρει κάποια βοηθήματα για να κάνει την αρτοποιία σας περισσότερο ελκυστική και να προσδώσει προσωπικοποιημένο μάρκετινγκ (φωτό από το έντυπο MARKETING TOOLS τις δύο σελίδες)

- Καρτολίνα με το δικό σας όνομα ψωμιού
- Δείκτης τιμής με το δικό σας όνομα ψωμιού
- Έντυπο καταναλωτή

Το Crème De Levain Αγριοσίταρο είναι το νέο ζωντανό και ενεργό προζύμι που θα δώσει στα χωριάτικα ψωμιά σκληρού σίτου την πλούσια γεύση με τα μεσογειακά χαρακτηριστικά που αγαπούν οι καταναλωτές.

**Έντυπα συνταγών καθώς και βίντεο παραγωγής υπάρχουν διαθέσιμα, εσείς απλώς επικοινωνήστε μαζί μας να βρούμε μαζί την καλύτερη διαδικασία για το δικό σας κατάστημα!**



## ΖΥΜΩΤΟ ΛΑΜΑΡΙΝΑΣ ΜΕ ΤΗΝ ΤΕΧΝΙΚΗ POOLISH (120% ενυδάτωση)

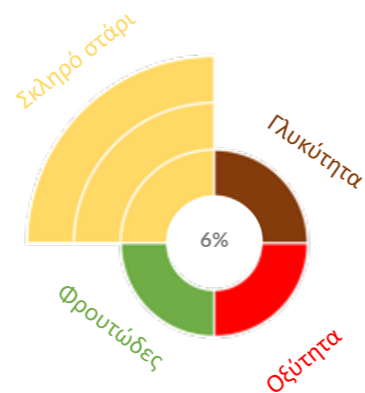
Παραγωγή : Για τον χυλό μας Poolish παίρνουμε το 30% του συνολικού αλεύρου που θα δουλέψουμε. Η συγκεκριμένη συνταγή είναι με συνολικά 3 κιλά αλεύρι.

**1<sup>η</sup> ΗΜΕΡΑ** Φτιάχνουμε τον χυλό διαβάζοντας τα Tips

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΓΡ	
ΑΛΕΥΡΙ ΤΥΠΟΥ 70%	1.200	
ΑΛΑΤΙ	12	Στην παραγωγή χυλού το αλάτι μας είναι το 1% επί του αλεύρου του χυλού
ΠΡΟΖΥΜΙ CDL ΑΓΡΙΟΣΙΤΑΡΟ	180	Στην παραγωγή χυλού το προζύμι μας είναι το 15% επί του αλεύρου του χυλού
ΝΕΡΟ ΧΛΙΑΡΟ 30-35°C	1.440	Στην παραγωγή χυλού το νερό μας είναι το 120% επί του αλεύρου του χυλού

### TIPS:

- Ανάμιξη με το χέρι ή στο μίξερ.
- Ωρίμανση 12-16 ώρες στο περιβάλλον. (Ο χρόνος της ωρίμανσης μειώνεται όταν αυξάνεται η θερμοκρασία και το αντίστροφο)
- Πρώτα αναμειγνύουμε το χλιαρό νερό (θερμοκρασία 30-35°C), το υγρό προζύμι Crème de Levain Αγριοσίταρο και το αλάτι (το αλάτι προστίθεται προαιρετικά) και τέλος προσθέτουμε το αλεύρι προοδευτικά.
- Ανακατεύουμε ώστε να γίνει πλήρη ομογενοποίηση, να μην υπάρχουν σβόλοι ούτε αλεύρι στις γωνίες έως ότου αποκτήσουμε το χυλό.
- Για όλη τη διάρκεια της ωρίμανσης σκεπάζουμε ή κλείνουμε το δοχείο.



**2<sup>η</sup> ΗΜΕΡΑ** Φτιάχνουμε το ζυμάρι μας

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΓΡ	
ΑΛΕΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΨΙΛΟ Τ.Μ	1.500	
ΑΛΕΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΧΟΝΤΡΟ Τ.Μ	300	
ΑΛΑΤΙ	48	Την υπόλοιπη ποσότητα αλατιού
ΧΥΛΟΣ	2.832	Που τον έχουμε ετοιμάσει από την προηγούμενη ημέρα
ΜΑΓΙΑ ΜΠΛΕ ΧΕΛΙΔΟΝΙ	15	Στην παραγωγή ζυμαριού η μαγιά είναι 0,5% επί του αλεύρου
ΝΕΡΟ	510	Καλοκαίρι το νερό όσο πιο δυνατό κρύο

### ΤΟ ΣΥΝΟΛΟ ΤΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΑΜΕ ΣΤΗ ΣΥΝΤΑΓΗ ΜΑΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ - ΖΥΜΗ	ΓΡ	%	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ
ΑΛΕΥΡΙ ΤΥΠΟΥ 70% ΔΥΝΑΤΟ	1.200	40%	Ζυμωτήριο Σπιράλ
ΑΛΕΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΨΙΛΟ Τ.Μ	1.500	50%	Θερμοκρασία Βάσης 60°C
ΑΛΕΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΧΟΝΤΡΟ Τ.Μ	300	10%	Χρόνος Ζυμώματος Αργό 9' / Γρήγορο 5'
ΑΛΑΤΙ	60	2%	Θερμοκρασία Ζύμης 22-24°C
ΠΡΟΖΥΜΙ CDL ΑΓΡΙΟΣΙΤΑΡΟ	180	6%	Ξεκούραση 30 -35, σε θερμό περιβάλλον
ΜΑΓΙΑ ΜΠΛΕ ΧΕΛΙΔΟΝΙ	15	0,5%	Κόψιμο Ζύμης 2.500gr (διαστάσεις λαμαρίνας/ ταψί 40x30x5)
ΝΕΡΟ	1.950	65%	Μορφοποίηση Τοποθετούμε σε λαμαρίνα/ταψί
<b>ΣΥΝΟΛΟ:</b>	<b>5.205</b>		Στόφα 60' - 70 στ. 30°C 80% HD
			ή μπορούμε να αφήσουμε τα ζυμάρια μας να κάνουν την τελική τους ωρίμανση σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
			Ψήσιμο 50-60' στ 230>215°C + ατμός

## ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΟ ΨΩΜΙ ΦΟΡΜΑΣ ΣΕ ΦΕΤΕΣ ΜΕ ΤΗΝ ΤΕΧΝΙΚΗ POOLISH (120% ενυδάτωση)

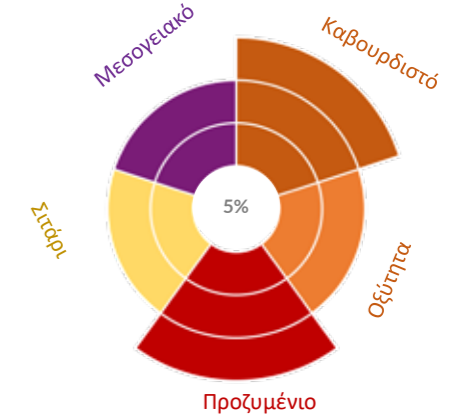
Παραγωγή : Για τον χυλό μας Poolish παίρνουμε το 30% του συνολικού αλεύρου που θα δουλέψουμε. Η συγκεκριμένη συνταγή είναι με συνολικά 3 κιλά αλεύρι.

**1<sup>η</sup> ΗΜΕΡΑ** Φτιάχνουμε τον χυλό διαβάζοντας τα Tips

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΓΡ	
ΑΛΕΥΡΙ ΤΥΠΟΥ 70% ΔΥΝΑΤΟ	900	
ΑΛΑΤΙ	10	Στην παραγωγή χυλού το αλάτι μας είναι το 1% επί του αλεύρου του χυλού
ΠΡΟΖΥΜΙ CDL ΑΓΡΙΟΣΙΤΑΡΟ	135	Στην παραγωγή χυλού το προζύμι μας είναι το 15% επί του αλεύρου του χυλού
ΝΕΡΟ ΧΛΙΑΡΟ 30-35°C	1.080	Στην παραγωγή χυλού το νερό μας είναι το 120% επί του αλεύρου του χυλού

### TIPS:

- Ανάμιξη με το χέρι ή στο μίξερ.
- Ωρίμανση 12-16 ώρες στο περιβάλλον. (Ο χρόνος της ωρίμανσης μειώνεται όταν αυξάνεται η θερμοκρασία και το αντίστροφο)
- Πρώτα αναμειγνύουμε το χλιαρό νερό (θερμοκρασία 30-35°C), το υγρό προζύμι Crème de Levain Αγριοσίταρο και το αλάτι (το αλάτι προστίθεται προαιρετικά) και τέλος προσθέτουμε το αλεύρι προοδευτικά.
- Ανακατεύουμε ώστε να γίνει πλήρη ομογενοποίηση, να μην υπάρχουν σβόλοι ούτε αλεύρι στις γωνίες έως ότου αποκτήσουμε το χυλό.
- Για όλη τη διάρκεια της ωρίμανσης σκεπάζουμε ή κλείνουμε το δοχείο.



**2<sup>η</sup> ΗΜΕΡΑ** Φτιάχνουμε το ζυμάρι μας

ΣΥΝΤΑΓΗ	ΓΡ	
ΑΛΕΥΡΙ ΤΥΠΟΥ 70% ΔΥΝΑΤΟ	1.350	
ΑΛΕΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΧΟΝΤΡΟ	600	
ΑΛΕΥΡΙ ΣΙΚΑΛΗΣ 997	150	
ΑΛΑΤΙ	50	ΤΗΝ ΥΠΟΛΟΙΠΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΑΛΑΤΙΟΥ
ΧΥΛΟΣ	2.125	ΠΟΥ ΤΟΝ ΕΧΟΥΜΕ ΕΤΟΙΜΑΣΕΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΗ ΗΜΕΡΑ
ΜΑΓΙΑ ΜΠΛΕ ΧΕΛΙΔΟΝΙ	45	ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΖΥΜΑΡΙΟΥ Η ΜΑΓΙΑ ΕΙΝΑΙ 1,5% ΕΠΙ ΤΟΥ ΑΛΕΥΡΟΥ
MAGIMIX	30	
ΝΕΡΟ	660	ΚΑΛΟΚΑΙΡΙ ΤΟ ΝΕΡΟ ΟΣΟ ΠΙΟ ΔΥΝΑΤΟ ΚΡΥΟ

### ΤΟ ΣΥΝΟΛΟ ΤΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΑΜΕ ΣΤΗ ΣΥΝΤΑΓΗΣ ΜΑΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ - ΖΥΜΗ	ΓΡ	%	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ
ΑΛΕΥΡΙ ΤΥΠΟΥ 70% ΔΥΝΑΤΟ	2.250	75%	Ζυμωτήριο Σπιράλ
ΑΛΕΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΧΟΝΤΡΟ	600	20%	Θερμοκρασία Βάσης 60°C
ΑΛΕΥΡΙ ΣΙΚΑΛΗΣ 997	150	5%	Χρόνος Ζυμώματος Αργή 12' - Γρήγορη 3'
ΑΛΑΤΙ	60	2%	Θερμοκρασία Ζύμης 22-24 βαθμοί
ΠΡΟΖΥΜΙ CDL ΑΓΡΙΟΣΙΤΑΡΟ	135	5%	Ξεκούραση 40'-45' Σε θερμ. περιβάλλοντος
ΜΑΓΙΑ ΜΠΛΕ ΧΕΛΙΔΟΝΙ	45	1,5%	Κόψιμο Ζύμης/Στρογγύλεμα 500gr/ Προπλάσιμο σε στρόγγυλο σχήμα
MAGIMIX	30	1,0%	
ΝΕΡΟ	1.740	58%	Ξεκούραση 15'
<b>ΣΥΝΟΛΟ:</b>	<b>5.010</b>		Πλάσιμο Σφιχτό πλάσιμο και τοποθέτηση σε φόρμα
			Στόφα 40 - 45' στ. 30-32°C 75% HD
			ή μπορούμε να αφήσουμε τα ζυμάρια μας να κάνουν την τελική τους ωρίμανση σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
			Ψήσιμο Με ατμό. Θερμ. 225°C για τα πρώτα 10' και κατεβάζουμε στους 210°C για το υπόλοιπο του ψησίματος. (30-35' ακόμη)



μας τεχνικοί έδιναν τον καλύτερο εαυτό τους για να παράξουν όλα τα είδη των ψωμιών που θέλαμε να παρουσιάσουμε στους επισκέπτες αρτοποιούς αλλά και να συζητήσουν μαζί τους για τυχόν απορίες και διευκρινήσεις.

Με δύο κεντρικά θέματα: το νέο υγρό ζωντανό και ενεργό προζύμι **Crème De Levain Αγριοσίταρο**, ιδανικό για μεσογειακά γευστικά χωριάτικα ψωμιά, που ήρθε να συμπληρώσει την κατηγορία των ζωντανών και ενεργών προζυμιών όπως το καθιερωμένο πλέον ως το κορυφαίο έτοιμο προζύμι στην ελληνική αγορά **Crème De Levain Σικάλης**. Αλλά και την ολοκληρωμένη σειρά μιγμάτων προζυμιού **Zavarka** που σχεδιάστηκαν ειδικά για τους νεαρούς καταναλωτές που αρχίζουν και χάνονται από τα βιοτεχνικά αρτοποιεία, είχαμε την ευκαιρία να παρουσιάσουμε ολοκληρωμένες προτάσεις για τη σύγχρονη αρτοποιία.

Τα ψωμιά που κάθε μέρα παραγόντουσαν και ψήνονταν στο περίπτερο, έδωσαν τη δυνατότητα στους αρτοποιούς να δουν την παραγωγική διαδικασία και να συζητήσουν με τους τεχνικούς και τους συμβούλους της εταιρείας την κατάλληλη επιλογή για το αρτοποιείο τους.

Με τις δύο σύγχρονες τεχνικές αρτοποιίας την Αργή Ωρίμανση & Poolish/ χυλό και την τεχνική Zavanaka ο κάθε αρτοποιός μπορεί να προσαρμόσει εύκολα στο μαγαζί του τα νέα προϊόντα και να γίνει περισσότερο ελκυστικός στους πελάτες του καλύπτοντας τις απαιτήσεις των καταναλωτών για γευστικά νόστιμα ψωμιά με μεγάλη διατηρησιμότητα.

Η συμμετοχή στο περίπτερό μας έφθασε στο 8% των αρτοποιείων της χώρας, πέρα από τα προϊόντα και τις τεχνικές συζητήσαμε από κοινού για τις ανάγκες του κλάδου, τους προβληματισμούς αλλά και τις προτάσεις των αρτοποιών για τις ανάγκες τους.

Εμείς οι άνθρωποι της Lesaffre ευχαριστούμε όλους τους αρτοποιούς που μας επισκέφτηκαν στο περίπτερό μας στην έκθεση της Αρτόζα, προσπαθήσαμε να δώσουμε τον καλύτερο εαυτό μας για να ανταποκριθήκαμε στις προσδοκίες των επισκεπτών και ελπίζουμε οι προτάσεις μας να έχουν το προσδοκώμενο όφελος για τους συνεργάτες μας αρτοποιούς.

## ΑΡΤΟΖΑ 2023

Μετά την πανδημία, η Αρτόζα 2023 ήταν η πρώτη μεγάλη έκθεση αρτοποιίας με τεράστια επισκεψιμότητα και συμμετοχές εκθετών από όλη την Ελλάδα.

Η Lesaffre Ελλάς συμμετείχε στην έκθεση δίνοντας το δικό της στίγμα όπως άλλωστε κάθε φορά.

Το περίπτερο μας σχεδιάστηκε ειδικά για να λειτουργήσει όπως ένα σύγχρονο αρτοποιείο αλλά και να δεχθεί τους επισκέπτες που ήθελαν πληροφορίες, συμβουλές αλλά και τεχνικές λύσεις.

Σε ένα περίπτερο που μύριζε φρέσκο ψωμί, οι δικοί

## ΕΤΑΙΡΙΚΗ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ ΕΥΘΥΝΗ

**Όλοι εμείς στη Lesaffre Ελλάς αντιλαμβανόμαστε την προσφορά ως αναπόσπαστο κομμάτι της εταιρικής μας φιλοσοφίας. Στεκόμαστε πάντα δίπλα στους ανθρώπους που το έχουν ανάγκη και ενισχύουμε έμπρακτα κοινωνικές δράσεις.**



■ Φτιάξαμε μελομακάρονα και κουραμπιέδες μαζί με τον σύλλογο Βοήθειας Παιδιών Αιθιοπίας – Lalibela για την ενίσχυση του Χριστουγεννιάτικου bazar τους. Baking Center – Lesaffre Ελλάς, Δεκέμβριος, 2022.



■ Φτιάξαμε μελομακάρονα και κουραμπιέδες με εκπροσώπους του Κέντρου Αγάπης Ελευσίνας – Φιλική Φωλιά για την ενίσχυση του Χριστουγεννιάτικου bazar τους. Baking Center – Lesaffre Ελλάς, Δεκέμβριος, 2022.



■ Προσφορά μοσχαρίσιου κιμά στο συσσίτιο Αγίας Βαρβάρας στην Τούμπα, Θεσσαλονίκης, Δεκέμβριος, 2022.

## ΦΡΑΤΖΟΛΑ ΜΕ ΠΡΟΖΥΜΙ ΣΙΚΑΛΗΣ ΑΡΓΗ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΠΛΑΣΜΕΝΑ ΨΥΓΕΙΟ

ΣΥΝΤΑΓΗ - ΖΥΜΗ	ΓΡ	%
ΑΛΕΥΡΙ ΔΥΝΑΤΟ Τ.70%	2000	100,0%
ΝΕΡΟ	1200	60,0%
ΑΛΑΤΙ	36	1,8%
ΜΑΓΙΑ ΝΩΠΗ 1895	20	1,0%
ΞΗΡΟ ΠΡΟΖΥΜΙ LIVENDO S400	60	3,0%
MAGIMIX ARGO	20	1,0%
<b>ΣΥΝΟΛΟ:</b>	<b>3.336</b>	

### ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

#### ΖΥΜΗ

Τύπος Μίξερ	Σπιραλ
Θερμοκρασία Βάσης	55°C
Χρόνος Ζυμώματος	Αργό 5' / Γρήγορο 5'
Θερμοκρασία Ζύμης	23-25°C
Ξεκούραση	25' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
Κόψιμο / Στρογγύλεμα Ζύμης	400γρ. / Ναι
Ξεκούραση	10'-15' λεπτά
Πλάσιμο	Φρατζολακι και τοποθετούμε σε καλάθια ή λαμαρίνες
Ωρίμανση Ζύμης	16-18 ώρες στ. 4-6°C
Ψήσιμο	30'-35' λεπτά στ. 235>220°C

## ΜΠΑΓΚΕΤΑ ΜΟΡΦΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΡΓΗ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΨΥΓΕΙΟ

ΣΥΝΤΑΓΗ - ΖΥΜΗ	ΓΡ	%
ΑΛΕΥΡΙ ΔΥΝΑΤΟ Τ.70%	2000	100,0%
ΝΕΡΟ	1200	60,0%
ΑΛΑΤΙ	36	1,8%
ΜΑΓΙΑ ΝΩΠΗ 1895	20	1,0%
ΥΓΡΟ ΠΡΟΖΥΜΙ LIVENDO AF76L ΣΤΑΡΕΝΙΟ	80	4,0%
MAGIMIX ARGO	20	1,0%
<b>ΣΥΝΟΛΟ:</b>	<b>3.356</b>	

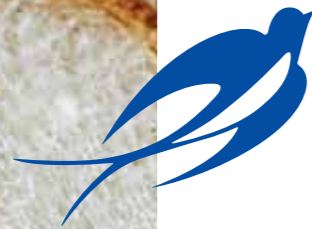
### ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

#### ΖΥΜΗ

Τύπος Μίξερ	Σπιραλ
Θερμοκρασία Βάσης	55°C
Χρόνος Ζυμώματος	Αργό 5' / Γρήγορο 5'
Θερμοκρασία Ζύμης	23-25°C
Ξεκούραση	25' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
Κόψιμο / Στρογγύλεμα Ζύμης	300γρ. / Ναι
Ξεκούραση	10'-15' λεπτά
Πλάσιμο	Μπαγκέτα και τοποθετούμε σε αλευρωμένα πανιά
Ωρίμανση Ζύμης	16-18 ώρες στ. 4-6°C
Τελικό ψήσιμο	17'-20' λεπτά στ. 235>220°C

## ZAVARKA CLASSIC ΠΡΟΖΥΜΕΝΙΑ ΦΡΑΤΖΟΛΑ ΦΟΡΜΑΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ - ΖΥΜΗ	ΓΡ	%
ΑΛΕΥΡΙ ΔΥΝΑΤΟ Τ. 70%	1500	50,0%
ΑΛΕΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΨΙΛΟ Τ.Μ	1500	50,0%
ΝΕΡΟ	1500	50,0%
ΑΛΑΤΙ	24	0,8%
ΜΑΓΙΑ ΝΩΠΗ ΜΠΛΕ ΧΕΛΙΔΟΝΙ	60	2,0%
MAGIMIX	30	1,0%
ΠΡΟΖΥΜΙ LIVENDO ZAVARKA CLASSIC	1200	40,0%
<b>ΣΥΝΟΛΟ:</b>	<b>5.814</b>	



### ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

#### ΖΥΜΗ

Τύπος Μίξερ	Σπιραλ
Θερμοκρασία Βάσης	57°C
Χρόνος Ζυμώματος	Αργό 5' / Γρήγορο 4'
Θερμοκρασία Ζύμης	22-24°C
Ξεκούραση	20' λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
Κόψιμο/Στρογγύλεμα Ζύμης 450γρ./Ναι (ανάλογα την φόρμα)	
Ξεκούραση	5'- 10' λεπτά
Πλάσιμο	Φρατζόλα και τοποθετούμε σε φόρμα
Στόφα	35'- 40' λεπτά στ. 33°C 75%HD
Ψήσιμο	35'- 40' λεπτά στ. 230>220°C +HD

## ΨΩΜΙ ΛΑΜΑΡΙΝΑΣ ΜΕ ΘΕΣΣΑΛΙΚΟ ΠΡΟΖΥΜΙ

ΣΥΝΤΑΓΗ - ΖΥΜΗ	ΓΡ	%
ΑΛΕΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΨΙΛΟ Τ.Μ	1800	60,0%
ΑΛΕΥΡΙ ΚΙΤΡΙΝΟ ΧΟΝΔΡΟ Τ.Μ	600	20,0%
ΣΙΜΙΓΔΑΛΙ ΧΟΝΔΡΟ	300	10,0%
ΑΛΕΥΡΙ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙΟΥ	300	10,0%
ΝΕΡΟ	1950	60,0%
ΑΛΑΤΙ	60	2,0%
ΜΑΓΙΑ ΝΩΠΗ HIRONDELLE 1895	30	1,0%
MAGIMIX ARGO	30	1,0%
LIVENDO ΘΕΣΣΑΛΙΚΟ	180	6,0%
<b>ΣΥΝΟΛΟ:</b>	<b>5.250</b>	



### ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

#### ΖΥΜΗ


Τύπος Μίξερ	Σπιράλ
Θερμοκρασία Βάσης	55°C
Χρόνος Ζυμώματος	Αργό 7'/Γρήγορο 2'
Θερμοκρασία Ζύμης	23-25°C
Ξεκούραση	20' σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
Κόψιμο	2.500γρ. (ανάλογα το μέγεθος από το ταψάκι)
Μορφοποίηση	Τοποθετούμε στο ταψάκι και απλώνουμε την ζύμη ισόπαχα
Ξεκούραση	20' σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
Ωρίμανση	16 - 18 ώρες στους 4-6°C
Ψήσιμο	45'-50' λεπτά 230>215°C +HD



## Η Lesaffre Ελλάς γιορτάζει 35 χρόνια παρουσίας στην Ελλάδα.

**Ευχαριστούμε όλους εσάς  
τους συνεργάτες μας.**

Συνεχίζουμε να είμαστε δίπλα σας  
προσφέροντας εξειδικευμένες λύσεις  
πάντα προσαρμοσμένες στις δικές σας ανάγκες.

**Πλάθουμε το μέλλον  
Προστατεύουμε το περιβάλλον** 

**LESAFFRE ΕΛΛΑΣ ΜΟΝΟΠΡΟΣΩΠΗ ΑΕΒΕ**

10° χλμ. Απικής Οδού • Θέση Αραιές Βελανιδιές • 19300 Ασπρόπυργος

T: 210 4835386 • T: 210 5580240 • F: 210 4835387

E: lesaffrehellas@lesaffre.com • S: www.lesaffre.gr